

# Breville®

*the Freeze & Mix™*

For use with BEM800XL /A ONLY -  
À utiliser avec le BEM800XL /A

Instruction Book - Livret d'instructions



**BIA500XL**

# CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support  
and exclusive offers.\*

USA Consumers: [www.brevilleusa.com](http://www.brevilleusa.com)

Canadian Consumers: [www.breville.ca](http://www.breville.ca)

\*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

## CONTENTS

- 4** Breville recommends safety first
- 6** Know your Breville product
- 8** Operating your Breville product
- 13** Care & Cleaning
- 15** Recipes
- 27** French

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## READ ALL INSTRUCTIONS

- This product is for use with specific Breville BEM800XL/A bench mixers only. Do not attempt to use this bowl with any other mixer other than those models specified on the packaging.
- Carefully read all instructions before using the product for the first time and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the product for the first time.
- Do not place the bowl on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not attempt to use the bowl by any method other than those described in this book.
- The product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- This item product is for household use only. Do not use this product for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury
- Regularly inspect the appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Consumer Service Center.

**BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST**

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# KNOW

your Breville product

## KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT



- A. **Freezer Bowl**  
Double walled insulated bowl, once frozen, freezes ice cream while it churns.
- B. **Scraper Paddle**  
Churns and aerates the ingredients in the bowl for a consistent and smooth result.

### NOT SHOWN

**Splash guard**  
Prevents splattering and use as a guide for adding ingredients.

### NOTE

This product is intended for use with the BEM800XL/A ONLY

# OPERATING

your Breville product



## OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

### BEFORE FIRST USE

Remove and safely discard any packaging material or promotional labels before using the bowl for the first time.

Wash and dry the bowl thoroughly following the 'Care and Cleaning' instructions in this booklet.

### OPERATING YOUR BREVILLE FREEZE & MIX™

Place the freezer bowl into your freezer for a minimum of 15 hours prior to making ice cream. Ensure that your bowl is placed in the coolest part of the freezer and adjust your freezer so that it is at the coldest setting. Allowing your bowl to freeze for a minimum of 15 hours prior to making ice cream will give you faster and better end results.

#### NOTE

The freezer bowl must be frozen for a minimum of 15 hours to ensure that the correct consistency of ice cream can be made.

### PREPARE INGREDIENTS

Prepare the mixture and the ingredients to be used to make the ice cream or frozen dessert.

#### NOTE

It is important to prepare all ingredients before removing the freezer bowl from the freezer. This will prevent the freezer bowl from thawing.

#### NOTE

If the mixture being used has been heated, ensure it has been completely cooled before placing it into the freezer bowl.

#### NOTE

Make sure your ice cream mixture has been refrigerated for 1-2 hours, if recipes require heating, then chill mixture for 2-4 hours or overnight if time permits before churning/freezing. This will maintain that you achieve consistent quality ice cream results every time.

### ATTACHING THE FREEZER BOWL

1. Place the counter mixer on a level, dry surface such as a bench top.
2. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the OFF position.
3. The mixer motor head should be in the horizontal (closed) position. Raise the mixer motor head by depressing the TILT-RELEASE button.



## OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

Lift the mixer motor head up until it tilts back and locks into the open position.



4. Place the freezer bowl into the bowl locking recess of the mixer base and turn the bowl clockwise until the bowl locks securely into place.

### NOTE

To remove or insert the freezer bowl, the mixer motor head must be raised and locked into the open position.

### ATTACHING THE SCRAPER PADDLE TO THE MIXER MOTOR HEAD

### NOTE

The freezer bowl must be assembled and used immediately after removing it from the freezer to prevent it from thawing.

1. Ensure the mixer motor head is in the raised/open position. Align the groove in the top of the Scraper Paddle with the locking pin on the spindle extending down from the mixer motor head.
2. Push the Scraper Paddle upwards and turn clockwise until it locks securely onto the locking pin on the spindle.



3. Lower the mixer motor head by depressing the TILT-RELEASE button and gently pushing the mixer motor head down until it locks into the horizontal (closed) position.

### ATTACHING THE SPLASH GUARD TO THE FREEZER BOWL

1. Ensure the freezer bowl is securely attached to the mixer (see page 9). Place both pieces of the splash guard onto the freezer bowl so that the groove lip of the splash guard sits inside the groove of the freezer bowl.

### USING THE FREEZE & MIX™

1. Ensure the Speed Control Dial is in the OFF position and insert the power plug into a grounded wall outlet. The illuminated LED speed indicator band will flash and the Count Up/Down timer will display "0:00." The Freeze & Mix™ is now ready to be used.
2. Follow directions in the recipe for the ice cream or frozen dessert being prepared.
3. Turn the mixer on the slowest speed setting, marked FOLDING/KNEADING on the LED speed indicator band before adding any ingredients to the bowl. Once the Scraper Paddle has started to rotate, add the mixture through the pouring spout of the splash guard and into the freezer bowl.

## OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

### NOTE

Pouring the mixture into the freezer bowl before starting the mixer may cause the mixture to freeze prematurely.

4. Mix the ice cream/frozen dessert until it has reached the desired consistency.

### NOTE

If adding mix-ins (chocolate pieces, nuts, etc) to ice cream/frozen desserts, it is suggested that these be added to the mixture at least 15 minutes after the churning processes has begun.

### NOTE

You can monitor the time that the ice cream has been churned by watching the Count-Up Timer. You can also set the Count-Down Timer on the mixer to the desired mixing time specified by the recipe. If longer mixing times are required, you can reset the time on the mixer if needed.



Press and hold the arrows to scroll through the timer setting more quickly.

## DISASSEMBLING THE FREEZE & MIX™

1. Once the churning process is complete and the ice cream/frozen dessert has reached the desired consistency, turn the Speed Control Dial to the OFF/STANDBY position and remove the power cord from the power outlet.
2. Remove splash guard if assembled.
3. Raise the mixer motor head by depressing the TILT-RELEASE button and lift the mixer motor head up until it tilts back and locks into the open position.

### NOTE

When lowering or lifting the mixer motor head, always support the motor head with your other hand to prevent from free-falling.

4. Remove the Scraper Paddle by holding the mixer motor head and pressing the Scraper Paddle upwards on the spindle. Turn the Scraper Paddle anti-clockwise to release it from the pin on the spindle.
5. Use a plastic spatula to remove the excess ice cream/frozen dessert from the Scraper Paddle.
6. Remove the freezer bowl from the indented bowl locking recess of the mixer base and turn anti-clockwise until the bowl releases.

## OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

### STORING FROZEN DESERTS AND ICE CREAM

Use a plastic spatula to remove the mixture from the mixing bowl.

If further hardening of ice cream is required, place the mixture into a freezer safe storage container, smooth the surface of the ice cream out in the container, cover with a seal tight lid and place in the freezer for hardening. The hardening of ice cream can take approximately 2-4 hours depending on the desired firmness.

#### NOTE

It is not recommended that ice cream is served and stored in the freezer bowl. Metal ice cream scoops and spoons can damage the coating of the freezer bowl. Ice cream and frozen desserts are best stored in a separate, freezer safe, food storage container with a seal tight lid.

### TIPS FOR MAKING FROZEN DESSERTS

- The freezer bowl should be frozen for a minimum of 15 hours prior to making frozen desserts. The freezer should be set at the coldest setting possible to allow the bowl to freeze thoroughly.

#### NOTE

If you have room in your freezer, the freezer bowl can be stored there permanently so that ice cream can be made at any time.

- To maximize the firmness of the ice cream or frozen dessert, allow ingredients or mixtures to cool completely before placing in the freezer bowl.

#### NOTE

It is recommended that ingredients be placed into the fridge for a period of 2-4 hours, prior to making frozen desserts.

- If adding mix-ins (chocolate pieces, nuts etc) to ice cream/frozen desserts, it is suggested that these be added to the mixture for at least 15 minutes after the churning processes has begun.
- Do not exceed the recommended quantity of ingredients. Once ingredients start to freeze they will expand and fill the freezer bowl to the maximum capacity.

# CARE & CLEANING

## CARE & CLEANING

### **CLEANING THE FREEZER BOWL**

Before cleaning the freezer bowl, ensure that it is at room temperature. Wash in warm, soapy water with a mild detergent. Allow the bowl to dry thoroughly before placing it in the freezer.

The freezer bowl is not dishwasher safe.

### **CLEANING THE SPLASH GUARD**

Wash in warm soapy water with a mild detergent. Top shelf dishwasher safe.

### **CLEANING SCRAPPER PADDLE**

Wash in warm soapy water with a mild detergent. Top shelf dishwasher safe.

# RECIPES

## RECIPES

### NOTE

Make sure your ice cream mixture has been refrigerated for 1-2 hours, if recipes require heating then chill mixture for 2-4 hours or overnight if time permits before churning/freezing. This will maintain that you achieve consistent quality ice cream results every time.

### INGREDIENTS

Home made ice cream is now easy to make at home and with only 4 staple kitchen cupboard ingredients required to make a basic vanilla ice cream.

### EGGS

All the recipes in this book were tested using standard 'Large' eggs. The egg gives ice cream volume, stabilizes and emulsifies the mixture. The yolk of the egg contains lecithin, which acts as an emulsifier to bond with the fat globules.

### NOTE

Avoid using older eggs, especially if you are not cooking the mixture. Pregnant women are not advised to consume ice cream containing raw eggs.

### SUGAR

Superfine (Caster/Bakers) sugar was used in all the recipes as it dissolves easily and to reduce crystallization (when large ice crystals form) from occurring.

The amount of sugar is important in ice cream making as it defines the time your ice will take to set and once frozen to melt. As a rule the more sugar added will lower the freezing point of the water inside the mixture, which prevents your ice from forming a large hard clump that is difficult to scoop.

### MILK

Whole milk was used for all milk based recipes. Lower fat varieties can be substituted but the same result will not be achieved.

### CREAM

Heavy Whipping Cream was used in all the recipes, creams that are thickened usually have additives such as gelatine (of animal origin to thicken and prolong the cream's life). The cream gives thickness and a smoother texture to the ice cream.



### TIPS FOR MAKING CRÈME ANGLAISE (CUSTARD BASE)

- Traditionally creamy textured ice cream is made from a crème anglaise, custard base. Below are tips on achieving the perfect crème anglaise time after time.
- Make sure all ingredients are fresh.
- Eggs are best at room temperature for making a custard base.
- Ensure that you measure all your ingredients first and have them ready for when you are starting to cook.
- Either use a wire whisk or electric hand beater, beat eggs yolks and sugar until they are light and creamy, and double in size. For best results whip until the mixture becomes pale yellow in color.
- Use a heavy bottom sauce pan when cooking crème anglaise.
- When heating the milk you don't want to boil it. A good guide to know when to remove the milk from the heat is when little bubbles start to form around the edge of the milk.
- It is best to now pour half of the heated milk into the egg mixture while whisking, then pour the mix back into the original pot with the milk and continue to stir with a wooden spoon at the same time until the two are well combined.
- Ensure that the mixture is constantly stirred with a wooden spoon until it thickens and coats the back of the spoon. To test using the back of the spoon, coat the spoon in the crème anglaise. Run your finger through the mixture on the back of the spoon. If the finger mark stays then the mixture is thick enough.
- If the mixture separates or curdles then heat is too high.
- Do not leave crème anglaise unattended while cooking.
- Crème anglaise will take 5-15 minutes to thicken depending on quantities etc.
- Always allow the mixture to cool to room temperature before placing into the fridge.
- To cool the mixture quickly it can be put in a metal bowl and then into an ice bath and stirred constantly until well chilled.

# ICE CREAM

Ice creams usually have a higher percentage of fat compared to gelatos, sorbets and granitas and are made with cream or a combination of cream and milk, egg yolks and sugar.

## ICE CREAM

### DARK CHOCOLATE ICE CREAM

#### INGREDIENTS

- 1 ½ cups (375ml) milk
- 5 oz (150g) dark 70% cocoa mass chocolate, chopped
- 1 ½ cups (375ml) whipping cream
- 4 egg yolks
- ½ cup superfine sugar
- 1 teaspoon vanilla extract

#### METHOD

1. Heat milk and cream in a non-stick saucepan over medium heat, stirring occasionally until bubbles start appearing around the edges of the saucepan. Remove from heat and add chocolate, stirring until chocolate has melted and is well combined. Set aside to cool slightly and whisk in the cream.
2. Beat eggs and sugar until pale and creamy, add vanilla.
3. Continue beating mixture and add ½ warm milk mixture, repeat with remaining milk until combined.
4. Refrigerate for at least 4 hours or until chilled.
5. Attach the Scraper Paddle and freezer bowl to the mixer. Set the mixer to the FOLDING/KNEADING setting, attach splash guard and pour the chilled ice cream mixture into the bowl. Churn mixture for 10-15 minutes or until desired consistency is reached.

*Best eaten immediately with fresh raspberries.*

*Keeps: for 3-4 days frozen in a plastic container with a fitted lid. Remove from freezer 5 minutes before serving to soften.*

### VANILLA BEAN ICE CREAM

#### INGREDIENTS

- 1 ½ cups (375ml) whipping cream
- 1 ½ cups (375ml) milk
- 1 vanilla bean, split lengthways, seeds removed
- 4 egg yolks
- ½ cup superfine sugar

#### METHOD

1. Place cream, milk, vanilla bean and seeds into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Remove vanilla bean from cream mixture and slowly whisk half of the milk mixture into the egg mixture. Then pour back into the saucepan
3. Return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see tips).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Attach the Scraper Paddle and freezer bowl to the mixer. Set the mixer to the FOLDING/KNEADING setting, attach splash guard and pour the chilled ice cream mixture into the bowl. Churn mixture for 10-15 minutes or until desired consistency is reached.

*Best eaten immediately and served with shaved chocolate curls, chopped peanuts and chocolate sauce or grated peppermint crisp and wafers.*

*Keeps: for 3-4 days frozen in a plastic container with a fitted lid. Remove from freezer 5 minutes before serving to soften.*

#### NOTE

**Infusing or steeping the vanilla pod in the warm milk will lend a lovely vanilla flavor to your ice cream or gelato.**

## ICE CREAM

### TIP

For Vanilla gelato replace cream with all milk.

## QUICK VANILLA ICE CREAM

### INGREDIENTS

1 cup (250ml) heavy cream  
1¼ cups (300ml) whole milk  
¾ cup (177ml) sweetened condensed milk  
1 teaspoon vanilla extract

### METHOD

6. Blend all the ingredients in a blender until well combined.
7. Refrigerate mixture for at least 2 hours.
8. Attach the Scrapper Paddle and freezer bowl to the mixer. Set the mixer to the place FOLDING/KNEADING on same line setting, attach splash guard and pour the chilled ice cream mixture into the bowl. Churn mixture for 10-15 minutes or until desired consistency is reached.

*Best eaten immediately and served with fresh seasonal fruits or a fruit coulis.*

*Keeps: for 3-4 days frozen in a plastic container with a fitted lid. Remove from freezer 5 minutes before serving to soften.*

# GELATO

Gelatos are traditionally milk based ices that are lower in fat than the French and American-style ice creams. Gelatos are usually flavored with fresh fruits, syrups or coffee.

## GELATO

### PISTACHIO GELATO

#### INGREDIENTS

- 2 cups (500ml) whole milk
- ½ cup (125ml) heavy cream
- ½ teaspoon vanilla extract
- 5 egg yolks
- ½ cup sugar
- ½ cup shelled pistachios, roasted and chopped

#### METHOD

1. Place milk, cream and vanilla extract into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once milk mixture is hot, slowly whisk half the cream into the egg mixture then return to saucepan.
3. Return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and lightly coats the back of the spoon (see tips).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Attach the Scraper Paddle and freezer bowl to the mixer. Set the mixer to the FOLDING/KNEADING setting, attach splash guard and pour the chilled gelato mixture into the bowl. Churn mixture for 10 minutes or until desired consistency is reached.
6. Add in pistachios 2 minutes before churning has completed.

*Keeps: for 3-4 days frozen in a plastic container with a fitted lid. Remove from freezer 5 minutes before serving to soften.*

### CHOCOLATE HAZELNUT GELATO

#### INGREDIENTS

- 2 cups (500ml) whole milk
- ½ cup Nutella®
- ½ teaspoon vanilla extract
- 5 egg yolks
- ½ cup sugar
- ¼ cup roasted hazelnuts, finely chopped

#### METHOD

1. Place milk, Nutella and vanilla extract into a medium heavy-based saucepan. Heat until spread has melted and mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once milk mixture is hot, slowly whisk half the cream into the egg mixture then return to saucepan.
3. Return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and lightly coats the back of the spoon (see tips).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Attach the Scraper Paddle and freezer bowl to the mixer. Set the mixer to the FOLDING/KNEADING setting, attach splash guard and pour the chilled gelato mixture into the bowl. Churn mixture for 10 minutes or until desired consistency is reached.

*Keeps: for 3-4 days frozen in a plastic container with a fitted lid. Remove from freezer 5 minutes before serving to soften.*

# SORBETS

Water dessert sweetened with fresh fruits, juice, puree and wine or liqueur. Traditionally served between courses to cleanse the palate.

## SORBETS

### STRAWBERRY SORBET

#### INGREDIENTS

- ¼ cup (60ml) water
- ½ cup superfine sugar
- 2 pints (500g) strawberries, washed, hulled
- 1 teaspoon lemon juice

#### METHOD

1. Add water and sugar to a small saucepan, heat over medium heat, stirring to dissolve the sugar and bring to a boil. Remove from heat and pour into a heat resistant container. Allow to cool.
2. Puree strawberries in a blender until smooth. Place the strawberries through a fine sieve and discard the seeds.
3. Combine strawberries, lemon juice and sugar syrup in a bowl.
4. Refrigerate for at least 2 hours or until chilled.
5. Attach the Scraper Paddle and freezer bowl to the mixer. Set the mixer to the FOLDING/KNEADING setting, attach splash guard and pour the chilled sorbet mixture into the bowl. Churn mixture for 10 minutes or until desired consistency is reached.

*Best eaten immediately and served with chopped white chocolate.*

*Keeps: for 3-4 days frozen in a plastic container with a fitted lid. Remove from freezer 5 minutes before serving to soften.*

#### TIP

Replace strawberries with seasonal fruits: mango, passionfruit, peach, nectarine, plum, lemon, lime, watermelon and pear.

### MANGO SORBET

#### INGREDIENTS

- ¼ cup (60ml) water
- ½ cup superfine sugar
- 2 large (500g) mangoes, peeled
- 1 teaspoon lemon juice

#### METHOD

1. Add water and sugar to a small saucepan, heat over medium heat, stirring to dissolve the sugar and bring to a boil. Remove from heat and pour into a heat resistant jug. Allow to cool.
2. Puree mango flesh, lemon juice and sugar syrup in a blender until smooth.
3. Refrigerate for at least 2 hours or until chilled.
4. Attach the Scraper Paddle and freezer bowl to the mixer. Set the mixer to the FOLDING/KNEADING setting, attach splash guard and pour the chilled sorbet mixture into the bowl. Churn mixture for 10 minutes or until desired consistency is reached.

*Best eaten immediately and served with sticky coconut rice.*

*Keeps: for 3-4 days frozen in a plastic container with a fitted lid. Remove from freezer 5 minutes before serving to soften.*

#### TIP

Replace mango with seasonal fruits: passionfruit, strawberries, peach, nectarine, plum, lemon, lime, watermelon and pear.



# GRANITA

Ice based dessert great on hot summer days

## GRANITA

### COFFEE GRANITA

#### INGREDIENTS

- 1 cup (250ml) water
- ½ cup superfine sugar
- 1 vanilla pod, halved lengthways and seed scraped
- ½ cup (125ml) espresso coffee
- 1 cup (250ml) whipping cream, whipped

#### METHODS

1. Add water and sugar to a small saucepan, heat over medium heat, stirring to dissolve the sugar and bring to a boil. Remove from heat and pour into a heat resistant jug. Allow to cool.
2. Add vanilla pod and seeds to hot coffee and set aside to infuse for 5 minutes. Remove and discard pod.
3. Combine coffee and sugar syrup in a bowl.
4. Refrigerate for at least 2 hours or until chilled.
5. Attach the Scraper Paddle and freezer bowl to the mixer. Set the mixer to the FOLDING/KNEADING setting, attach splash guard and pour the chilled granita mixture into the bowl. Churn mixture for 15 minutes or until desired consistency is reached.

*Best eaten immediately and served with a dollop of whipped cream.*

*Keeps: for 3-4 days frozen in a plastic container with a fitted lid. Remove from freezer 5 minutes before serving to soften.*

# FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.\*

Consommateurs américains: [www.brevilleusa.com](http://www.brevilleusa.com)

Consommateurs canadiens: [www.breville.ca](http://www.breville.ca)

\*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

## TABLE DES MATIÈRES

- 29** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 31** Faites la connaissance de votre produit Breville
- 33** Fonctionnement de votre produit Breville
- 38** Entretien et nettoyage
- 40** Recettes

## BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes.

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ce produit a été conçu spécifiquement pour être utilisé avec le batteur sur socle BEM800XL/A de Breville. N'utilisez pas ce bol avec d'autres batteurs que ceux spécifiés sur l'emballage.
  - Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser ce produit pour la première fois et conservez-les pour référence future.
  - Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser ce produit pour la première fois.
  - Ne placez pas le bol sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou électrique, et évitez qu'il soit en contact avec un four chaud.
  - Ne tentez pas d'utiliser le bol d'autres façons que celles décrites dans ce livret.
  - Ce produit ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins d'avoir été supervisées et préparées par une personne responsable de leur sécurité.
  - Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
  - Ce produit est conçu pour une utilisation domestique seulement. Ne l'utilisez que dans le cadre recommandé. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement. Une utilisation inadéquate peut causer des blessures.
- Vérifiez régulièrement le bon état de l'appareil. S'il est endommagé de quelque façon, cessez immédiatement l'utilisation et contactez le Centre de service aux consommateurs de Breville.

**BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT**

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT  
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville



- A. Bol isotherme**  
À double paroi – qui, une fois congelé, prépare la crème glacée lors du barattage.
- B. Lame à racler**  
Baratte et aère les ingrédients dans le bol pour une consistance lisse et onctueuse.

### NON ILLUSTRÉ

#### Écran antiprojection

Prévient les éclaboussures et facilite l'ajout d'ingrédients.

#### NOTE

Ce produit est conçu pour être utilisé avec le BEM800XL/A SEULEMENT.



# FONCTIONNEMENT

de votre produit Breville

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le bol isotherme pour la première fois.

Lavez et asséchez soigneusement le bol en respectant les consignes d'entretien et de nettoyage décrites dans ce livret.

### FONCTIONNEMENT DE VOTRE FREEZE & MIX<sup>MC</sup>

Placez le bol isotherme au congélateur pour un minimum de 15 heures avant de préparer la crème glacée. Assurez-vous que le bol est placé à l'endroit le plus froid du congélateur et ajustez le réglage au plus froid. Le fait de laisser congeler le bol isotherme pour un minimum de 15 heures avant de préparer la crème glacée assure de meilleurs résultats, et ce, en moins de temps.

#### NOTE

Le bol isotherme doit être mis au congélateur pour un minimum de 15 heures afin d'obtenir la bonne texture de crème glacée.

### PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

Préparez à l'avance le mélange ou les ingrédients à être utilisés pour la crème glacée ou le dessert glacé.

#### NOTE

Il est important que tous les ingrédients soient prêts avant de retirer le bol du congélateur. Cela évitera que le bol ne dégèle.

#### NOTE

Si le mélange utilisé est chaud, il doit être complètement refroidi avant d'être transféré dans le bol isotherme.

#### NOTE

Assurez-vous que votre mélange pour crème glacée a été réfrigéré 1-2 heures, si la recette requiert des ingrédients chauds, puis refroidi 2-4 heures ou toute la nuit, si possible, avant de baratter/congeler. Cela assurera des résultats homogènes à chaque fois.

### ASSEMBLAGE DU BOL ISOTHERME

1. Placez le batteur sur socle sur une surface sèche et de niveau, comme un comptoir.
2. Assurez-vous que la fiche est débranchée et que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF.
3. La tête inclinable du batteur doit être en position horizontale (fermée). Relevez la tête du moteur en appuyant sur le bouton TILT-RELEASE (dégagement à bascule).



## FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

4. Soulevez la tête inclinable du batteur jusqu'à ce qu'elle bascule et se verrouille en position ouverte.



5. Placez le bol isotherme dans l'encoche à la base du batteur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille bien en place.

### NOTE

Pour retirer ou installer le bol isotherme, la tête inclinable du batteur doit être levée et verrouillée en position ouverte.

### ASSEMBLAGE DE LA LAME À RACLER À LA TÊTE INCLINABLE DU BATTEUR

### NOTE

Le bol isotherme doit être assemblé et utilisé immédiatement après avoir été retiré du congélateur, afin d'éviter qu'il ne dégèle.

1. Assurez-vous que la tête inclinable du batteur est levée (en position ouverte). Alignez l'encoche sur le dessus de la lame à racler avec la goupille de sûreté sur la tige à l'extrémité de la tête inclinable du batteur.

2. Enfoncez la lame à racler vers le haut et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la goupille sur la tige.



3. Rabaissez la tête inclinable du batteur. Pour ce faire, enfoncez le bouton TILT-RELEASE (dégagement à bascule) et poussez délicatement la tête du moteur vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée en position horizontale (fermée).

### ASSEMBLAGE DE L'ÉCRAN ANTIPROJECTION AU BOL ISOTHERME

1. Assurez-vous que le bol isotherme est bien assemblé au batteur (voir page 35). Placez les deux pièces de l'écran antiprojection sur le bol isotherme, de façon à ce que le rebord de l'écran antiprojection soit bien assis sur le rebord intérieur du bol isotherme.

### UTILISATION DU FREEZE & MIX<sup>MC</sup>

1. Assurez-vous que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF et branchez la fiche dans une prise murale. La bande illuminée au DEL indiquant la vitesse clignotera et la minuterie du compte progressif/à rebours affichera "0:00". Le Freeze & Mix<sup>MC</sup> est maintenant prêt à être utilisé.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

2. Suivez les directives de la recette pour préparer la crème glacée ou un dessert congelé.
3. Sélectionnez la plus basse vitesse du batteur, soit FOLDING/KNEADING (plier/pétrir) sur l'indicateur de vitesse DEL avant d'ajouter les ingrédients dans le bol. Une fois que la lame à racler aura commencé à tourner, ajoutez le mélange dans le bol isotherme en utilisant le bec verseur de l'écran antiprojection.

### NOTE

Si vous versez le mélange dans le bol isotherme avant que le batteur ne soit en marche, les ingrédients peuvent geler prématurément.

4. Mélangez la crème glacée/dessert glacé jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Le tableau ci-dessous pourra vous servir de guide.

### NOTE

Si vous ajoutez des ingrédients (brisures de chocolat, noix, etc.) à la crème glacée/dessert glacé, il est suggéré de les ajouter au moins 15 minutes après que le barattage ait commencé.

### NOTE

Vous pouvez suivre le barattage de la crème glacée en vérifiant la minuterie du compte progressif. Vous pouvez également régler la minuterie du compte à rebours selon le temps demandé dans la recette. Si vous devez mixer plus longtemps, vous pourrez alors régler à nouveau la minuterie.



Tenez enfoncées les flèches pour régler plus rapidement la minuterie.

## DÉMONTAGE DU FREEZE & MIX<sup>MC</sup>

1. Une fois que le barattage sera terminé et que la crème glacée/dessert glacé aura atteint la consistance requise, tournez le cadran de contrôle de vitesse à la position 'Off/Stand by' et débranchez le batteur de la prise murale.
2. Retirez l'écran antiprojection, s'il est en place.
3. Relevez la tête inclinable du batteur en enfonçant le bouton TILT-RELEASE (déclenchement à bascule) puis en relevant la tête jusqu'à ce qu'elle bascule vers l'arrière et se verrouille bien en place.

### NOTE

Lorsque vous abaissez ou relevez la tête inclinable du batteur, soutenez-la toujours avec l'autre main afin d'éviter qu'elle ne retombe toute seule.

4. Retirez la lame à racler en tenant la tête inclinable du batteur et en pressant la lame vers le haut. Tournez la lame à racler dans le sens antihoraire afin de la détacher de la tige.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

5. Utilisez une spatule de plastique pour enlever l'excès de crème glacée/dessert glacé de la lame à racler.
6. Retirez le bol isotherme de l'encoche dentelée sur la base du batteur et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'en dégage.

### CONSERVATION DE LA CRÈME GLACÉE/DESSERT GLACÉ

Utilisez une spatule de plastique pour retirer le mélange du bol.

Si la crème glacée n'est pas assez prise, mettez le mélange dans un contenant allant au congélateur, arasez, mettez-y le couvercle hermétique et placez au congélateur pour qu'elle durcisse. La crème glacée peut prendre environ 2-4 heures pour figer, selon le degré de fermeté désiré.

#### NOTE

Il n'est pas recommandé de servir et de conserver la crème glacée dans le bol isotherme. Les cuillères à crème glacée en métal peuvent endommager le revêtement du bol isotherme. Il est préférable de conserver la crème glacée et les desserts glacés séparément dans des contenants allant au congélateur, munis d'un couvercle hermétique.

### TRUCS POUR PRÉPARER LES DESSERTS GLACÉS

- Le bol isotherme doit avoir été congelé au moins 15 heures avant de préparer les desserts glacés. Le congélateur doit être ajusté au plus bas réglage afin que le bol isotherme soit complètement gelé.

#### NOTE

Si votre congélateur est assez grand, le bol isotherme peut y être gardé en permanence, ce qui vous permettra de préparer les desserts glacés en tout temps.

- Pour que les desserts glacés soient d'une fermeté maximale, laissez les ingrédients refroidir complètement avant de les mettre dans le bol isotherme.

#### NOTE

Il est recommandé de placer les ingrédients au réfrigérateur pour une période de 2-4 heures avant de préparer les desserts glacés.

- Si vous ajoutez des ingrédients (brisures de chocolat, noix, etc.) aux desserts glacés, il est suggéré de le faire au moins 15 minutes après le début du barattage.
- Ne dépassez pas la quantité d'ingrédients requise dans la recette. Une fois qu'ils auront commencé à geler, les ingrédients prendront du volume et rempliront le bol à pleine capacité.

# ENTRETIEN & NETTOYAGE

### NETTOYAGE DU BOL ISOTHERME

Avant de nettoyer le bol isotherme, assurez-vous qu'il est à la température de la pièce. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux. Asséchez-le complètement avant de le placer au congélateur.

Le bol isotherme ne va pas au lave-vaisselle.

### NETTOYAGE DE L'ÉCRAN ANTIPROJECTION

Lavez l'écran antiprojection à l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux. Ou mettez-le dans lave-vaisselle, sur le plateau supérieur.

### NETTOYAGE DE LA LAME À RACLER

Lavez la lame à racler à l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux. Ou mettez-la dans lave-vaisselle, sur le plateau supérieur.

# RECETTES



## RECETTES

### NOTE

Assurez-vous que votre mélange à crème glacée a été réfrigéré 1-2 heures, si la recette requiert des ingrédients chauds, puis refroidi 2-4 heures ou toute la nuit, si possible, avant de baratter/congeler. Vous serez assuré d'une crème glacée homogène à chaque fois.

### INGRÉDIENTS

La crème glacée maison est dorénavant facile à préparer. Avec seulement 4 ingrédients déjà dans votre cuisine, vous pourrez préparer une crème glacée à la vanille de base.

### ŒUFS

Toutes les recettes de ce livret ont été préparées avec de 'gros' oeufs. Les oeufs donnent du volume à la crème glacée, en plus de stabiliser et émulsionner les ingrédients. Le jaune d'œuf contient de la lécithine, émulsifiant et agent de liaison avec les globules gras.

### NOTE

N'utilisez pas d'œufs périmés, spécialement pour des mélanges non cuits. Les femmes enceintes ne devraient pas consommer de crème glacée contenant des oeufs crus.

### SUCRE

Le sucre super fin (de boulangerie) a été utilisé dans toutes les recettes de ce livret, car il se dissout facilement et réduit la formation de gros cristaux de glace (cristallisation).

La quantité de sucre est importante dans la préparation de la crème glacée, car elle définit le temps requis pour que la glace prenne puis fonde, une fois gelée. En règle générale, plus vous ajoutez de sucre, plus le point de congélation de l'eau à l'intérieur du mélange sera bas, ce qui empêchera la crème glacée de former une boule dure difficile à prendre à la cuillère.

### LAIT

Le lait entier a été utilisé pour toutes les recettes à base de lait. Vous pouvez remplacer les variétés de lait à faible teneur en gras, mais les résultats en seront altérés.

### CRÈME

La crème à fouetter a été utilisée dans toutes les recettes. Les crèmes épaisses possèdent généralement des additifs comme la gélatine (d'origine animale, qui prolonge la durée de la crème). La crème donne une texture épaisse et onctueuse à la crème glacée.

### TRUCS POUR PRÉPARER LA CRÈME ANGLAISE

- Traditionnellement, la crème glacée tient sa texture de la crème anglaise. Vous trouverez ci-dessous quelques trucs sur la façon de réussir à tout coup votre crème anglaise.
- Assurez-vous que tous les ingrédients sont frais.
- Il est préférable que les oeufs soient à la température de la pièce.
- Assurez-vous d'abord de bien mesurer les ingrédients et les avoir à portée de la main lorsque vous commencerez à cuisiner.

## RECETTES

- Utilisez un fouet ou un batteur électrique et battez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient légers et crémeux et qu'ils doublent de volume. Pour de meilleurs résultats, battez le mélange jusqu'à ce qu'il soit jaune pâle.
- Utilisez une casserole à fond épais pour cuire la crème anglaise.
- Lorsque vous réchauffez le lait, évitez qu'il ne bouille. Un bon truc pour savoir quand il est temps de retirer le lait du feu est l'apparition de petites bulles sur le pourtour du lait.
- Versez ensuite la moitié du lait chaud dans le mélange d'œufs, en remuant, puis versez ce mélange dans la casserole avec le reste du lait et continuez à remuer avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
- Remuez constamment le mélange avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'il épaississe et nappe le dos de la cuillère. Pour vérifier la consistance, plongez la cuillère dans la crème anglaise et glissez votre doigt sur le dos de la cuillère; s'il laisse une marque, c'est que le mélange est assez épais.
- Si le mélange se sépare ou coagule, c'est que le feu est trop haut.
- Surveillez constamment la crème anglaise quand elle cuit.
- La crème anglaise prendra 5-15 minutes à épaissir, selon la quantité, etc.
- Laissez toujours le mélange refroidir à la température ambiante avant de le mettre au réfrigérateur.
- Pour que le mélange refroidisse rapidement, versez-le dans un bol en métal que vous déposerez sur un lit de glace, puis remuez constamment jusqu'à refroidissement.

# CRÈME GLACÉE

La crème glacée a généralement une plus forte teneur en matières grasses que la gelato, les sorbets ou les granités. Elle est faite de crème ou d'une combinaison de crème et lait, de jaunes d'œufs et de sucre.

## CRÈME GLACÉE

### CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT NOIR

#### INGRÉDIENTS

- 1½ tasse (375ml) de lait
- 5 oz (150 g) de chocolat noir à 70%, haché
- 1½ tasse (375ml) de crème à fouetter
- 4 jaunes d'œufs
- ½ tasse de sucre super fin
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

#### MARCHE À SUIVRE

1. Dans une casserole antiadhésive, chauffer le lait et la crème à feu moyen, en remuant à l'occasion jusqu'à la formation de bulles autour de la casserole. Retirer du feu et ajouter le chocolat, en remuant jusqu'à ce qu'il soit fondu et bien mélangé. Laisser tiédir et fouetter dans la crème.
2. Battre les œufs et le sucre jusqu'à consistance crémeuse et pâle, et ajouter la vanille.
3. Continuer à battre et ajouter ¼ du mélange de lait chaud, répéter l'opération avec le reste du lait, jusqu'à consistance homogène.
4. Réfrigérer pendant au moins 4 heures ou jusqu'à ce que le tout soit très froid.
5. Fixer la lame à racler et le bol isotherme au batteur. Régler le batteur à FOLDING/KNEADING (plier/pétrir), assembler l'écran antiprojection et verser le mélange à crème glacée très froid dans le bol. Baratter 10-15 min ou jusqu'à consistance désirée.

*À déguster immédiatement avec des framboises fraîches.*

*Se garde congelée de 3 à 4 jours, dans un contenant en plastique fermé hermétiquement. Retirer du congélateur 5 min avant de servir, pour ramollir.*

### CRÈME GLACÉE À LA GOUSSE DE VANILLE

#### INGRÉDIENTS

- 1½ tasse (375ml) de crème à fouetter
- 1½ tasse (375ml) de lait
- 1 gousse de vanille, coupée en deux sur la longueur pour récupérer les graines
- 4 jaunes d'œufs
- ½ tasse de sucre superfin

#### MARCHE À SUIVRE

1. Dans une casserole à fond épais, mettre la crème, le lait, les graines et la gousse de vanille. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le mélange commence à mijoter.
2. Pendant ce temps, battre les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol jusqu'à consistance épaisse et pâle. Retirer la gousse de vanille du mélange à la crème et fouetter lentement la moitié du mélange de lait dans le mélange d'œufs, puis transférer dans la casserole.
3. Chauffer le mélange à feu bas en remuant constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol à l'épreuve de la chaleur, couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement.
5. Assembler la lame à racler et le bol isotherme au batteur. Régler le batteur à FOLDING/KNEADING (plier/pétrir), assembler l'écran antiprojection et verser le mélange à crème glacée très froid dans le bol. Baratter pendant 10-15 min ou jusqu'à consistance désirée.

*À déguster immédiatement avec des copeaux de chocolat, des arachides hachées et une sauce au chocolat ou des gaufrettes à la menthe émiettées.*

*Se garde congelée de 3 à 4 jours, dans un contenant en plastique fermé hermétiquement. Retirer du congélateur 5 min avant de servir, pour ramollir.*

## CRÈME GLACÉE

### NOTE

Le fait d'infuser ou de laisser tremper la gousse de vanille dans du lait chaud donnera une saveur exquise de vanille à la crème glacée ou la gelato.

### TRUC

Pour la gelato à la vanille, remplacer la crème par du lait.

## CRÈME GLACÉE À LA VANILLE VITE FAITE

### INGRÉDIENTS

1 tasse (250ml) de crème épaisse  
1¼ (300ml) de lait entier  
¾ tasse (175ml) de lait condensé sucré  
1 c. à thé d'extrait de vanille

### MARCHE À SUIVRE

1. Mélanger tous les ingrédients dans un mélangeur jusqu'à consistance homogène.
2. Réfrigérer pendant au moins 2 h.
3. Assembler la lame à racler et le bol isotherme au batteur. Régler le batteur à FOLDING/KNEADING (plier/pétrir), assembler l'écran antiprojection et verser le mélange à crème glacée très froid dans le bol. Baratter pendant 10-15 min ou jusqu'à consistance désirée.

*À déguster immédiatement avec des fruits frais ou un coulis de fruits.*

*Se garde congelée de 3 à 4 jours, dans un contenant en plastique fermé hermétiquement. Retirer du congélateur 5 min avant de servir, pour ramollir.*

# GELATO

La gelato est traditionnellement une glace à base de lait, plus faible en matières grasses que la crème glacée française ou américaine. La gelato est généralement aromatisée de fruits frais, de sirop ou de café.

## GELATO

### GELATO AUX PISTACHES

#### INGRÉDIENTS

- 2 tasses (500ml) de lait entier
- ½ tasse (125ml) de crème épaisse
- ½ c. à thé d'extrait de vanille
- 5 jaunes d'oeufs
- ½ tasse de sucre
- ½ tasse de pistaches écalées, grillées et hachées

#### MARCHE À SUIVRE

1. Dans une casserole moyenne à fond épais, mettre le lait, la crème et l'extrait de vanille. Chauffer jusqu'à ce que le mélange commence à mijoter.
2. Pendant ce temps, battre les jaunes d'oeufs et le sucre dans un bol jusqu'à consistance épaisse et de couleur pâle. Quand le mélange est très chaud, fouetter lentement la moitié de la crème dans le mélange d'oeufs, puis transférer dans la casserole.
3. Diminuer à feu très bas et remuer constamment à la cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange soit épaissi et qu'il nappe légèrement le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol à l'épreuve de la chaleur, couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement.
5. Assembler la lame à racler et le bol isotherme au batteur. Régler le batteur à FOLDING/KNEADING (plier/pétrir), assembler l'écran antiprojection et verser le mélange à gelato très froid dans le bol. Baratter pendant 10-15 min ou jusqu'à consistance désirée.
6. Ajouter les pistaches 2 min avant la fin du barattage.

*Se garde congelée de 3 à 4 jours, dans un contenant en plastique fermé hermétiquement. Retirer du congélateur 5 min avant de servir, pour ramollir.*

### GELATO AU CHOCOLAT ET NOISETTES

#### INGRÉDIENTS

- 2 tasses (500ml) de lait entier
- ½ tasse de Nutella®
- ½ c. à thé d'extrait de vanille
- 5 jaunes d'oeufs
- L tasse de sucre
- ¼ tasse de noisettes rôties et hachées finement

#### MARCHE À SUIVRE

1. Dans une casserole moyenne à fond épais, mettre le lait, le Nutella® et l'extrait de vanille. Chauffer jusqu'à ce que le mélange commence à mijoter.
2. Pendant ce temps, battre les jaunes d'oeufs et le sucre dans un bol jusqu'à consistance épaisse et de couleur pâle. Quand le mélange est très chaud, fouetter lentement la moitié du mélange de lait dans le mélange d'oeufs, puis transférer dans la casserole.
3. Diminuer à feu très bas et remuer constamment à la cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange soit épaissi et qu'il nappe légèrement le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol à l'épreuve de la chaleur, couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement.
5. Assembler la lame de barattage et le bol isotherme au batteur. Régler le batteur à FOLDING/KNEADING (plier/pétrir), assembler l'écran antiprojection et verser le mélange à gelato très froid dans le bol. Baratter pendant 10 min ou jusqu'à consistance désirée.

*Se garde congelée de 3 à 4 jours, dans un contenant en plastique fermé hermétiquement. Retirer du congélateur 5 min avant de servir, pour ramollir.*

# SORBET

Dessert à base d'eau, édulcoré avec fruits frais, jus, purée et vin ou liqueur.  
Traditionnellement servi comme trou normand pour nettoyer le palais.



## SORBETS

### SORBET AUX FRAISES

#### INGRÉDIENTS

- ¼ tasse (60ml) d'eau
- ½ tasse de sucre super fin
- 2 chopines (500g) de fraises, lavées et équeutées
- 1 c. à thé de jus de citron

#### MARCHE À SUIVRE

1. Dans une petite casserole, chauffer à feu moyen l'eau et le sucre, en remuant pour bien le dissoudre. Porter à ébullition. Retirer du feu et verser dans un récipient à l'épreuve de la chaleur. Laisser refroidir.
2. Mélanger les fraises en purée dans un mélangeur jusqu'à consistance homogène. Passer les fraises au tamis fin et disposer des graines.
3. Dans un bol, mélanger les fraises, le jus de citron et le sirop.
4. Réfrigérer pendant au moins 2 h ou jusqu'à ce que très refroidi.
5. Assembler la lame à racler et le bol isotherme au batteur. Régler le batteur à FOLDING/KNEADING (plier/pétrir), assembler l'écran antiprojection et verser le mélange à sorbet très froid dans le bol. Baratter pendant 10 min ou jusqu'à consistance désirée.

À déguster immédiatement avec des copeaux de chocolat blanc.

Se garde congelé de 3 à 4 jours, dans un contenant en plastique fermé hermétiquement. Retirer du congélateur 5 min avant de servir, pour ramollir.

#### TRUC

Remplacer les fraises par des fruits saisonniers : mangues, fruits de la passion, pêches, nectarines, prunes, citrons, limes, melons d'eau et poires.

### SORBET À LA MANGUE

#### INGRÉDIENTS

- ¼ tasse (60ml) d'eau
- ½ tasse de sucre super fin
- 2 grosses mangues (500g), pelées
- 1 c. à thé de jus de citron

#### MARCHE À SUIVRE

1. Dans une petite casserole, chauffer à feu moyen l'eau et le sucre, en remuant pour bien le dissoudre. Porter à ébullition. Retirer du feu et verser dans un récipient à l'épreuve de la chaleur. Laisser refroidir.
2. Dans un mélangeur, battre en purée les mangues, le jus de citron et le sirop blanc.
3. Réfrigérer au moins 2 heures ou jusqu'à ce que très refroidi.
4. Assembler la lame à racler et le bol isotherme au batteur. Régler le batteur à FOLDING/KNEADING (plier/pétrir), assembler l'écran antiprojection et verser le mélange à sorbet très froid dans le bol. Baratter pendant 10 min ou jusqu'à consistance désirée.

À déguster immédiatement avec du riz à la noix de coco.

Se garde congelé 3 à 4 jours, dans un contenant en plastique fermé hermétiquement. Retirer du congélateur 5 min avant de servir, pour ramollir.

#### TRUC

Remplacer les mangues par des fruits saisonniers : fruits de la passion, pêches, nectarines, prunes, citrons, limes, melons d'eau ou poires.

# GRANITÉ

Dessert glacé rafraichissant durant les canicules estivales

## GRANITÉ

### GRANITÉ AU CAFÉ

#### INGRÉDIENTS

1 tasse (250ml) d'eau

½ tasse de sucre super fin

1 gousse de vanille, ouverte et les graines récupérées

½ tasse (125ml) de café espresso

1 tasse (250ml) de crème fouettée

#### MARCHE À SUIVRE

1. Dans une petite casserole, chauffer à feu moyen l'eau et le sucre, en remuant pour bien le dissoudre. Porter à ébullition. Retirer du feu et verser dans un récipient à l'épreuve de la chaleur. Laisser refroidir.
2. Ajouter la gousse et les graines de vanille au café chaud et laisser infuser 5 min.
3. Dans un bol, mélanger le café et le sirop.
4. Réfrigérer au moins 2 h ou jusqu'à ce que très refroidi.
5. Fixer la lame à racler et le bol isotherme au batteur. Régler le batteur à FOLDING/KNEADING (plier/pétrir), assembler l'écran antiprojection et verser le mélange à granité très froid dans le bol. Baratter pendant 15 min ou jusqu'à consistance désirée.

*À déguster immédiatement avec une cuillerée de crème fouettée.*

*Se garde congelé 3 à 4 jours, dans un contenant en plastique fermé hermétiquement. Retirer du congélateur 5 min avant de servir, pour ramollir.*

# Breville®

## Breville Consumer Service Center

### USA

**Mail:** Breville USA  
19400 S. Western Ave  
Torrance CA  
90501-1119

**Phone:** 1-866-273-8455  
1-866-BREVILLE

**Email:** askus@brevilleusa.com

### Canada

**Mail:** Breville Canada  
2555, Avenue de l'Aviation  
Pointe-Claire (Montreal)  
Quebec H9P 2Z2

**Phone:** 1-855-683-3535

**Email:** askus@breville.ca

[www.breville.com](http://www.breville.com)

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2012.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed  
in this booklet may vary slightly from the actual product.

**Model BIA500XL Issue - C12**